地域のページ

654

沖縄

沖縄県もずく養殖業振興協議会が「カップモズクのレシピ集」

モズク販売促進に強力ツール誕生

全国加工業者や量販店に発信

味付けカップモズクを超簡単料理

【那覇】モズクの販売促進に強力なツールが誕生！。沖縄県もずく養殖業振興協議会は「カップモズクの販売促進レシピ集～味付けカップモズクで超簡単料理作っちゃおう」を作製、近く同協議会ホームページを介して全国のモズク加工品メーカー、量販店などモズク関係者へ発信する。モズク消費の大部分を占める「カップモズク」の販売促進を後押しするツールで売り場の活性化につなげたいという。

毎日食べたくなるシリーズ

同協議会幹事会の又吉俊氏（㈱沖縄県漁業振興基金総務課長）、與那覇潤氏（県漁連総務課課長代理）らが本土の主力加工メーカーへ聞き取り調査に出向いた際、同協議会で作製したモズク料理レシピなどの販促グッズが十分行き渡っていないことが判明。加えて、本土加工メーカーサイドにうぎらいがあった。プロのワザが光るモズク料理立った「カップモズク」のオンパレード。一部の消費拡大にダイレクトに結びつく販促グッズの必要性を認識したという。

従来のモズク料理レシピは料理専門家に依頼し、手の込んだモズク料理となっていた。料理専門家は素人にはまねのできない技術を駆使したモズク料理を提案するというのワザが光るモズク料理のオンパレード。一部の料理マニアには好評だが、技術と手間暇がかかるため肝心なモズク普及にはなかなか結びつかない。加えて材料は生モズクや塩蔵モズクを使うため、本土消費者が材料を入手しようとしても入手先が見つからないという大きなネックが存在していた。

今回の「超簡単料理レシピ」のコンセプトは、①全国各地の量販店で簡単に手に入る「カップモズク」を使うこと②調理が簡単であること③おいしいこと④カロリーが低く、ヘルシーであること⑤お手ごろ価格であること⑥毎日食べたくなるシリーズにすること⑦モズク加工メーカーが率先して利用する販促グッズにすること⑧量販店側が率先して利用する販促グッズにすること―の8項目とした。

レシピ開発には「おきなわお菓子工房あば」代表でフードコーディネーターの下地さおりさんが当たった。「確かにおいしいがこんなに簡単でいいの」と下地さんが心配するほどの超簡単メニュー。

調理時間はわずか1分から最長でも20分。忙しい主婦が簡単に1品作れる時間として設定した。14点のモズクレシピには1人前、あるいは2人前のカロリー、調理時間を表示。

すべて超簡単料理だが、中にはモズクとキノコの温サラダ、モズクの香味サラダのようにホームパーティーなどで披露できるような“ごちそうメニュー”も。モズクねばねば4兄弟は食べ応えがあるメニュー。

レシピ集作製に当たっては県水産課、水産団体、水産企業、一般へもリサーチ、実際に「カップモズク」を利用して家庭で大好評の“我が家のフーム”のメニューも採用されている。

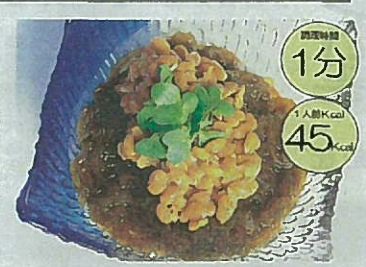
事前調査によるとレシピ集は年齢を問わず女性に大人気。

どのメニューも「カップモズク」を丸ごと利用したもので、調味液は低カロリーのドレッシングとして大事に使っている。ごはんにかければ酢めし風になり、おいしさが増す。

簡単料理レシピ集はPDF版で、同協議会ホームページから自由にダウンロードする仕組み。同協議会では「レシピ集はモズク各メーカーで印刷し消費者に配布したり、売り場のPOPとして活用してほしい」と話している。

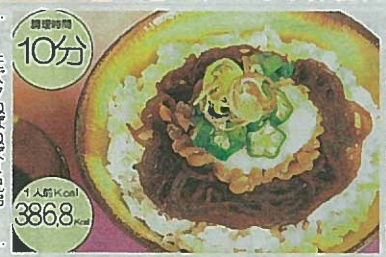
▼沖縄県もずく養殖業振興協議会＝電098・860・2600、http://mozukukyo.org/

冷奴モズク



納豆モズクちゃん

ちぎりキャベツモズク



モズクねばねば4兄弟

シラスおろしモズク酢

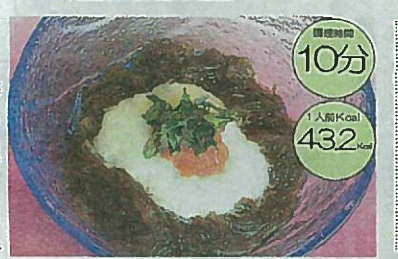
ツナモズク

モズクつるつるそうめん

ごまモズク

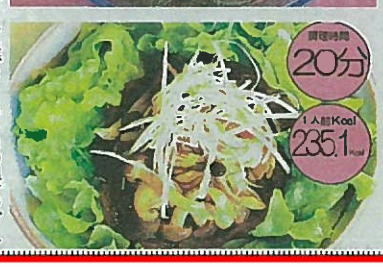
アボガドマグロモズクちゃん

モズクの香味サラダ



梅とろろモズク

モズクキムチファイヤー



モズクとキノコの温サラダ

ゴーヤーモズクちゃん